Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de onderkant van het toestel.
La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur le dessus de l'appareil.
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.
The appliance identification card is located on the bottom of the appliance.
Apparatets identifikationskort sidder i bunden af apparatet.
Apparatets ID-kort er plassert på bunnen av apparatet.
Laitteen tunnuskortti sijaitsee laitteen pohjassa.
Anordningens identitetskort finns på undersidan av anordningen.
La tarjeta de identificación del electrodoméstico se encuentra en la parte inferior del mismo.

Plak hier het toestel-identificatieplaatje.
Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.
Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.
Stick the appliance identification card here.
Klæb apparatets identifikationskort på her.
Fest apparatets ID-kort her.
Liimaa laitteen tunnuskortti tähän.
Stick in anordningens identitetskort här.
Pegue la tarjeta de identificación del electrodoméstico aquí.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.
En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.
When contacting the service department, have the complete type number to hand.
Sørg for at have hele typenummeret klar, når serviceafdelingen kontaktes.
Ha hele typenummeret for hånden når du kontakter serviceavdelingen.
Ilmoita huoltoon yhteyttä ottaessasi täydellinen tyyppinumero.
Ha det kompletta typnumret till hands när du tar kontakt med serviceavdelningen.
Cuando se ponga en contacto con el servicio técnico, tenga a mano el número de modelo completo.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantiekaart.
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.
Adressen og telefonnummeret til servicevirksomheden findes på garantikortet.
Du finner adresser og telefonnumre til serviceorganisasjonen på garantikortet.
Huoltopisteiden osoitteet ja puhelinnumerot löytyvät takuukortista.
Adresser och telefonnummer till serviceorganisationen hittar du på garantikortet.
Las direcciones y los números de teléfono del servicio técnico se encuentran en la tarjeta de la garantía.

700004891100

Gebruiksaanwijzing
Gaskookplaat
Mode d'emploi
Plaque de cuisson au gaz
Bedienungsanleitung
Gaskochmulde
Instructions for use
Gas hob
Anvendelse
Gaskogeplade
Bruksanvisning
Gasskoketopp
Käyttöohjeet
Kaasutaso
Bruksanvisning
Gashäll
Instrucciones de uso
Cocina de gas

ATAG

HG6471MBA
HG6471MBB
HG6411MBA
HG6411MBB

NL (NL) (BE)

Handleiding NL 3 - NL 10

FR (FR) (BE) (LU)

Notice dútilisation FR 3 - FR 10

DE (DE) (BE) (AT) (LU)

Anleitung DE 3 - DE 10

EN (GB) (IE)

Manual EN 3 - EN 10

DA (DK)

Brugsvejledning DA 3 - DA 10

NO (NO)

Bruksanvisning NO 3 - NO 10

SV (SE)

Bruksanvisning SV 3 - SV 10

FI (FI)

Käyttöohje FI 3 - FI 10

ES (ES)

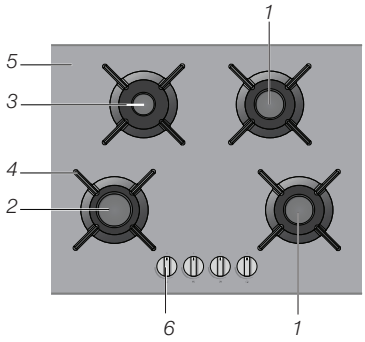
Cocina de gas ES 3 - ES 10

Gebruikte pictogrammen - Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme
Pictograms used - Anvendte piktogrammer - Symboler brukt
Symboler som används - Käytetyt kuvakkeet - Pictogramas utilizados

Belangrijk om te weten - Important à savoir - Wissenswertes - Important information
Vigtig information - Viktig informasjon - Viktig information - Tärkeää tietoa - Información importante

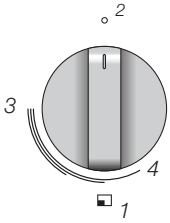
Tip - Conseil - Tipp - Tips - Vinkki - Consejo

Beschrijving



1. normaalbrander
2. sterkbrander
3. sudderbrander
4. pandrager
5. glasplaat of RVS-vangschaal
6. bedieningsknop

Ontsteken en instellen



1. zone aanduiding
2. 0-stand
3. Volstand
4. Kleinstand

Elke brander kan traploos worden geregeld tussen vol- en kleinstand.

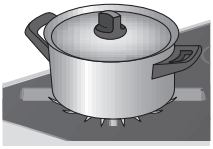
- Druk de bedieningsknop in en draai deze linksom. De brander ontsteekt.
- Houd de bedieningsknop minimaal 3 seconden volledig ingedrukt tussen volstand en kleinstand. De thermokoppelbeveiliging is geactiveerd.

Gebruik

fout

Pannen

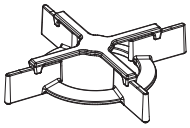
- Zorg er altijd voor dat de vlammen onder de pan blijven. Als vlammen om de pan heen spelen gaat veel energie verloren. Bovendien kunnen de handgrepen dan te heet worden.
- Gebruik geen pannen met een kleinere bodemdiameter dan 12 cm. Kleinere pannen staan niet stabiel.



goed

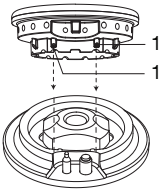
Pandrager

Plaats de pandragers rechtstandig naar beneden, zonder over de vangschaal te schuiven. Positioneer de pandragers op de vangschaal met behulp van de positioneernokken.



Verkleinrooster

Het verkleinrooster dat is meegeleverd of als accessoire verkrijgbaar is zorgt ervoor dat u extra kleine pannen kunt gebruiken.



Brander

Zet de branderdelen in elkaar met behulp van de positioneernokken (1).

Onderhoud

Regelmatig onderhoud direct na gebruik voorkomt dat overgekookt voedsel lange tijd kan inwerken en hardnekkige, moeilijk te verwijderen vlekken veroorzaakt. Gebruik hiervoor een mild reinigingsmiddel. Reinig eerst de bedieningsknoppen, branders en pandragers en dan pas de vangschaal. Hiermee voorkomt u dat de vangschaal tijdens het reinigen opnieuw vuil wordt.

Let op! Branderdelen mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden. De onderdelen kunnen door het vaatwasmiddel aangetast worden!

Hardnekkige vlekken op emaille (pandragers, branderdoppen)
Hardnekkige vlekken kunt u het beste verwijderen met een vloeibaar reinigingsmiddel of een kunststof schuursponsje. Gebruik nooit schuurpoeders, schuurpads, scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.

Hardnekkige vlekken op de glasplaat
Maak de glasplaat schoon met een speciaal reinigingsmiddel voor keramische kookplaten. Waterkringen of kalkresten reinigt u het makkelijkst met behulp van schoonmaakazijn.

Hardnekkige vlekken op roestvaststaal (vangschalen)
Wanneer u hardnekkige vlekken op roestvaststaal wilt verwijderen kunt u het beste een speciaal roestvaststaal-reinigingsmiddel gebruiken. Poets dan wel altijd met de structuur van het staal mee om glansplekken te voorkomen (schades die hierdoor ontstaan vallen niet onder de garantie!). Het oppervlak van roestvaststalen vangschalen kan na verloop van tijd enigszins verkleuren.

Raadpleeg de website www.atagservice.nl voor aanvullende onderhouds- en reinigingsinstructies!

Storingstabel

Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw gaskookplaat betekent dit niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten in onderstaande tabel of kijk voor meer informatie op de website '**www.atagservice.nl**'.

SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Het ruikt naar gas bij het toestel.	De aansluiting van het toestel lekt.	Sluit de gashoofdkraan. Neem contact op met uw installateur.
Een brander ontsteekt niet.	Stekker niet in stopcontact. Zekering defect/zekering in meterkast uitgeschakeld.	Steek de stekker in het stopcontact. Monteer een nieuwe zekering of schakel de zekering weer in.
	Bougie (1) vervuild/vochtig.	Reinig/droog de bougie.
	Branderdelen niet juist geplaatst.	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar.
	Branderdelen vervuild/ vochtig.	Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn.
	Hoofdgaskraan gesloten.	Open de hoofdgaskraan.
	Storing aan het gasnet.	Informeer bij uw gas-leverancier.
	Gasfles of -tank is leeg.	Sluit een nieuwe gasfles aan of laat de tank vullen.
	Verkeerd soort gas gebruikt.	Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.
De brander brandt niet egaal.	Branderdelen niet juist geplaatst.	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar.
	Branderdelen vervuild/ vochtig.	Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroomgaten open zijn.
	Verkeerd soort gas gebruikt.	Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.

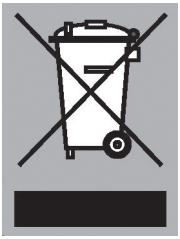
SYMPTOOM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
Brander dooft na het ontsteken.	U heeft de bedieningsknop niet lang en/of diep genoeg (minimaal 3 seconden) ingedrukt gehouden. Thermokoppel (2) is vervuild.	Houd de bedieningsknop minimaal 3 sec. volledig ingedrukt tussen de vol- en de klein-stand. Bij eerste gebruik kan dit langer duren i.v.m. aanvoer van gas. Reinig/droog het thermokoppel
Keramische glasplaat gebroken.	Voorwerp op gevallen.	Sluit de gashoofdkraan en neem de stekker uit het stopcontact. Neem contact op met uw installateur. **Let op! Werp een gebarsten keramische glasplaat niet in de glasbak maar lever deze in bij de milieustraat van de gemeente.**

Afvoeren toestel en verpakking

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:
- karton;
- papier;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim);
- polypropyleenband (PP).

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheids-bepalingen afvoeren.



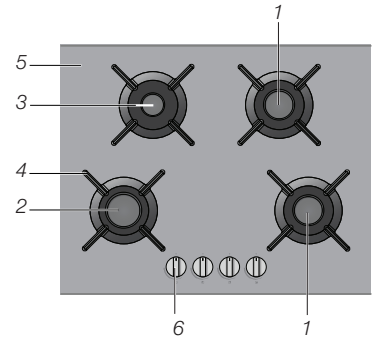
Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.
Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd, maar naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente moet worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat zoals deze kookplaat voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

Let op! Werp een gebarsten keramische glasplaat niet in de glasbak maar lever deze in bij de milieustraat van de gemeente.

Conformiteitsverklaring

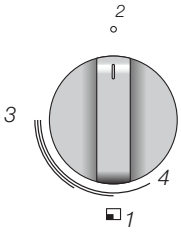
Hiermee verklaren wij dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waar naar wordt verwezen.

Description



1. brûleur semi-rapide
2. brûleur rapide
3. brûleur mijoteur
4. support de casseroles
5. plateau de verre ou fond en inox de la table de cuisson
6. bouton de commande

Allumage et réglage



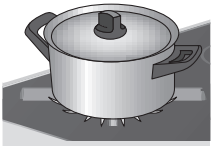
1. indicateur spatial
2. Position 0
3. Position maximum
4. Position minimum

Tous les brûleurs sont réglables en continu du minimum au maximum.

- Appuyez sur le bouton du brûleur et faites-le pivoter vers la gauche. Le brûleur s'allume.
- Maintenez le bouton du brûleur enfoncé bien à fond durant 3 secondes, entre la position maximum et la position minimum. La sécurité du thermocouple est à présent activée.

Utilisation

incorrect



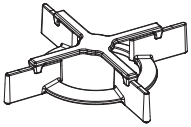
correct

Casseroles

- Veillez à ce que les flammes restent toujours sous le fond de la casserole. Si les flammes dépassent sur les flancs de la casserole, vous gaspillez beaucoup d'énergie. De plus, les poignées risquent de s'échauffer.
- N'utilisez pas de casserole dont le fond fait moins de 12 cm de diamètre. Les casseroles de petites dimensions ne sont pas stables.

Support de casseroles

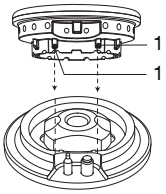
Pour mettre en place les supports de casseroles, posez-les verticalement, en évitant de les
faire glisser sur le fond de la table de cuisson. Mettez en place les supports de casserole au moyen des encoches de positionnement.



grille pour petits fonds

Grille pour petits fonds

La grille pour petits fonds est livrée avec l'appareil ou est disponible comme accessoire. Elle permet de stabiliser les casseroles de très faible diamètre.



Brûleur

Suivez les encoches d’assemblage pour assembler les brûleurs (1).

Entretien

Un entretien régulier, juste après utilisation, évite que les débordements d'aliments ne puissent s'incruster et causer des taches tenaces, difficiles à éliminer. Utilisez un détergent doux pour ce nettoyage. Commencez par nettoyer les boutons, les brûleurs et les supports, et ensuite seulement le fond de la table de cuisson. Vous évitez ainsi qu'elle ne se salisse de nouveau durant le nettoyage des autres composants.

Attention ! Ne nettoyez jamais les composants des brûleurs dans un lave-vaisselle. Le lave-vaisselle peut endommager ces composants !

Taches tenaces sur l'émail (supports de casseroles, capuchons de brûleurs)
Nettoyez de préférence les taches tenaces avec un détergent liquide ou une éponge à récurer synthétique. N'utilisez jamais de poudre ou de tampon abrasif, d'ustensile acéré, ou de produits nettoyants agressifs.

Taches tenaces sur le fond de la table de cuisson
Nettoyez le plateau de verre avec un détergent spécial pour vitrocéramique. Les taches d'eau ou de tartre s'enlèvent avec du vinaigre de ménage.

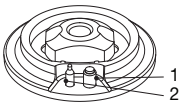
Taches tenaces sur l'inox (fond de la table de cuisson)
Pour éliminer des taches tenaces sur de l'inox, employez de préférence un produit nettoyant spécifique pour l'inox. Frottez toujours dans le sens de la structure de l'acier, pour éviter les traces brillantes (les dégâts éventuels ne sont pas couverts par la garantie !). La surface de l'inox peut se décolorer quelque peu au fil du temps.

Pièces en laiton du brûleur wok
Quelques pièces du brûleur wok sont en laiton. La cuisson au wok, avec ses températures élevées, causera une décoloration normale du laiton.

Consultez le site web www.atagservice.nl pour de plus amples instructions d'entretien et de nettoyage !

Tableau des pannes

Le fait d'avoir un doute quant au bon fonctionnement de votre plaque de cuisson, ne signifie pas automatiquement qu'elle soit défectueuse. Vérifiez toujours les points énumérés au tableau suivant, ou consultez le site web '**www.atagservice.nl**' pour de plus amples informations.

SYMPTÔME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Odeur de gaz à proximité.	Fuite au niveau du raccord de l'appareil.	Fermez le robinet d'alimentation principal du gaz. Contactez votre installateur.
Un brûleur ne s'allume pas.  	La fiche n'est pas branchée sur le secteur. Fusible défectueux / débranché dans le tableau électrique.	Branchez la prise sur le secteur. Remplacez le fusible ou enclenchez le disjoncteur.
	Bougie (1) sale/humide.	Nettoyez/séchez la bougie.
	Composants mal montés.	Montez les composants du brûleur en vous aidant des encoches de positionnement.
	Composants du brûleur sales/humides.	Nettoyez/séchez les composants du brûleur. Veillez à ce que les orifices de sortie soient bien dégagés.
	Robinet d'alimentation principal du gaz fermé.	Ouvrez le robinet d'alimentation principal du gaz.
	Panne d'alimentation sur le réseau de gaz.	Renseignez-vous auprès de votre fournisseur de gaz.
	La bonbonne ou le réservoir de gaz est vide.	Raccordez une nouvelle bouteille ou faites remplir le réservoir.
	Le type de gaz utilisé n'est pas le bon.	Contrôlez que le type de gaz utilisé convient à l'appareil. Si ce n'est pas le bon, contactez votre installateur.
Le brûleur ne brûle pas uniformément.	Des composants sont mal montés.	Montez les composants du brûleur en vous aidant des encoches de positionnement.
	Composants du brûleur sales/humides.	Nettoyez/séchez les composants du brûleur. Veillez à ce que les orifices de sortie soient bien dégagés.
	Le type de gaz utilisé n'est pas le bon.	Contrôlez que le type de gaz utilisé convient à l'appareil. Si ce n'est pas le bon, contactez votre installateur.
Le brûleur s'éteint après l'allumage.	Vous n'avez pas maintenu le bouton de commande suffisamment longtemps (3 secondes minimum) ou profondément enfoncé.	Maintenez le bouton du brûleur enfoncé bien à fond durant 3 secondes minimum, entre la position maximum et la position minimum. Lors d'une première utilisation, ceci peut prendre plus longtemps à cause du retard d'arrivée du gaz.
	Le thermocouple (2) est encrassé.	Nettoyez/séchez le thermocouple.

SYMPTÔME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
La minuterie donne un code d'erreur F0 – F6 (la cas échéant).	Les touches sont bloquées par un objet, par de l'eau ou de la saleté. La touche a été enfoncée trop longuement.	Dégagez les touches. Nettoyez et séchez les touches. Si le code d'erreur persiste, contactez votre installateur.
La plaque vitrocéramique est cassée.	Un objet est tombé dessus.	Fermez le robinet d'alimentation principal du gaz et débranchez la prise. Contactez votre installateur. **Attention ! Ne jetez pas une plaque vitrocéramique fissurée dans le conteneur à verre, mais apportez-la à la déchetterie municipale.**

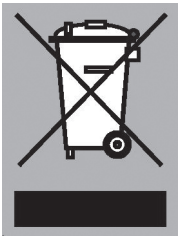
Élimination de l'appareil et de l'emballage

Des matériaux durables ont été utilisés dans la fabrication de cet appareil.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Peuvent être utilisés :

- du carton ;
- du papier ;
- du film de polyéthylène (PE) ;
- du polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS) ;
- des bandes de polypropylène (PP).

Ces matériaux doivent être éliminés de façon appropriée et conformément aux dispositions réglementaires.



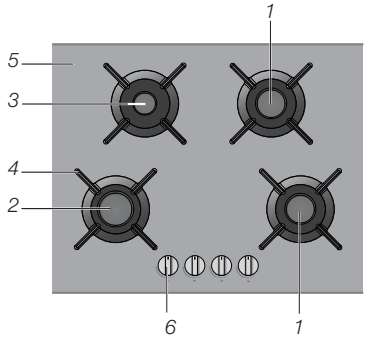
Pour signaler l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers, le symbole représentant une poubelle barrée a été apposé sur le produit.
Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager tel que cette plaque de cuisson permet d'éviter les retombées négatives sur l'environnement et la santé, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.

Attention ! Ne jetez pas une plaque vitrocéramique fissurée dans le conteneur à verre, mais apportez-la à la déchetterie municipale.

Déclaration de conformité

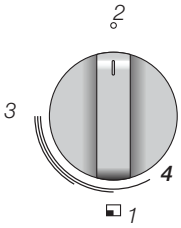
Nous déclarons par la présente que nos produits satisfont aux directives, mesures et ordonnances européennes en vigueur ainsi qu'aux exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

Beschreibung



1. Normalbrenner
2. Starkbrenner
3. Schmorbrenner
4. Topfträger
5. Glassplatte oder Edelstahl-Auffangschale
6. Bedienungsknopf

Anzünden und Einstellen



1. Zonenanzeige
2. 0-Stufe
3. Vollstufe
4. Kleinstufe

Jeder Brenner kann stufenlos von der Klein- bis zur Vollstufe eingestellt werden.

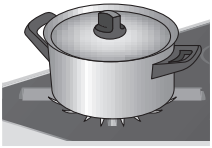
- Drücken Sie auf den Bedienknopf, und drehen Sie ihn nach links. Der Brenner wird angezündet.
- Halten Sie den Bedienknopf mindestens 3 Sekunden vollständig zwischen der höchsten und der niedrigsten Stufe gedrückt. Die Thermoelementsicherung ist aktiviert.

Verwendung

falsch

Kochgeschirr

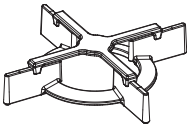
- Achten Sie immer darauf, dass die Flammen unter dem Kochgeschirr bleiben. Wenn Flammen seitlich neben dem Kochgeschirr hochschlagen, geht viel Energie verloren. Darüber hinaus können dadurch die Handgriffe heiß werden.
- Verwenden Sie keine Töpfe/Pfannen mit einem Bodendurchmesser von weniger als 12 cm. Kleinere Töpfe/Pfannen stehen nicht stabil.



richtig

Topfträger

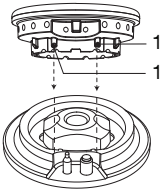
Setzen Sie die Topftäger senkrecht nach unten, ohne sie über die Auffangschale zu verschieben. Positionieren Sie die Topfträger auf der Auffangschale mit Hilfe der Positionierzapfen.



Verkleinerungsrost

Verkleinerungsrost

Der Verkleinerungsrost, der mitgeliefert oder als Zubehör erhältlich ist, ermöglicht Ihnen die Verwendung kleinerer Töpfe und Pfannen.



Brenner

Setzen Sie die Brennerteile mithilfe der Positionierzapfen (1) ineinander.

Wartung

Eine regelmäßige Wartung direkt nach der Verwendung verhindert, dass übergekochte Speisen lange einwirken und hartnäckige, schwer zu entfernende Verunreinigungen verursachen. Verwenden Sie dazu ein mildes Reinigungsmittel. Reinigen Sie zuerst die Bedienungsknöpfe, Brenner und Topfträger und dann erst die Auffangschale oder die Glasplatte. Dadurch verhindern Sie, dass die Auffangschale oder die Glasplatte während der Reinigung erneut verschmutzt wird.

Achtung! Brennerteile dürfen nicht in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Die Teile können vom Geschirrspülmittel angegriffen werden!

Hartnäckige Flecken auf dem Email (Topfträger, Brennerkappen)
Hartnäckige Flecken entfernen Sie am besten mit einem flüssigen Reinigungsmittel oder einem Scheuerschwamm aus Kunststoff. Verwenden Sie keine Scheuerpulver, Scheuerpads, scharfen Gegenstände oder aggressiven Reinigungsmittel.

Hartnäckige Flecken auf der Glasplatte
Reinigen Sie die Glasplatte mit einem speziell für keramische Kochplatten geeigneten Reinigungsmittel. Wasserringe oder Kalkreste entfernen Sie am besten mit Reinigungsessig.

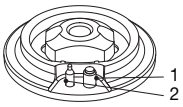
Hartnäckige Flecken auf Edelstahl (Auffangschalen)
Wenn Sie hartnäckige Flecken auf Edelstahl entfernen möchten, verwenden Sie dazu am besten ein spezielles Edelstahlreinigungsmittel. Wischen Sie dabei stets in Richtung der Struktur des Stahls, um Glanzflecken zu vermeiden (dadurch entstehende Schäden werden von der Garantie nicht abgedeckt!). Die Oberfläche der Edelstahl-Auffangschalen kann sich nach einiger Zeit verfärben.

Wokbrennerteile aus Messing
Einige Teile des Wokbrenners bestehen aus Messing. Es ist normal, dass sich Messing durch die beim Kochen entstehenden hohen Temperaturen verfärbt.

Weitere Wartungs- und Reinigungshinweise finden Sie auf der Website www.atagservice.nl.

Störungstabelle

Wenn Sie zweifeln, ob Ihre Gaskochplatte korrekt funktioniert, bedeutet dies nicht zwangsläufig, dass ein Defekt vorliegt. Überprüfen Sie in jedem Fall die Punkte in der nachfolgenden Tabelle, oder suchen Sie nach weiteren Informationen auf der Website "**www.atagservice.nl**".

SYMPTOM	**MÖGLICHE URSACHE**	**LÖSUNG**
In der Nähe des Geräts riecht es nach Gas.	Der Anschluss des Geräts ist undicht.	Schließen Sie den Gashaupthahn. Nehmen Sie Verbindung mit Ihrem Installateur auf.
Ein Brenner lässt sich nicht anzünden.  	Stecker nicht in der Steckdose. Sicherung defekt/ Sicherung im Zählerkasten ausgeschaltet.	Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose. Setzen Sie eine neue Sicherung ein, oder schalten Sie die Sicherung wieder ein.
	Zündkerze (1) verschmutzt/ feucht.	Reinigen/trocknen Sie die Zündkerze.
	Brennerteile nicht korrekt eingesetzt.	Setzen Sie die Brennerteile über die Zentriernocken ineinander.
	Brennerteile verschmutzt/ feucht.	Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausstromöffnungen frei sind.
	Hauptgashahn geschlossen.	Öffnen Sie den Hauptgashahn.
	Störung im Gasnetz.	Informieren Sie sich bei Ihrem Gaslieferanten.
	Die Gasflasche oder der Gastank ist leer.	Schließen Sie eine neue Gasflasche an, oder lassen Sie den Tank füllen.
	Die falsche Gasart wird verwendet.	Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren Installateur.
Der Brenner brennt nicht gleichmäßig.	Brennerteile nicht korrekt eingesetzt.	Setzen Sie die Brennerteile über die Zentriernocken ineinander.
	Brennerteile verschmutzt/ feucht.	Reinigen/trocknen Sie die Brennerteile. Achten Sie dabei darauf, dass die Ausstromöffnungen frei sind.
	Die falsche Gasart wird verwendet.	Kontrollieren Sie, ob das verwendete Gas für das Gerät geeignet ist. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren Installateur.
Brenner erlischt nach dem Anzünden.	Sie haben den Bedienungsknopf nicht lang/ tief (mindestens 3 Sekunden) gedrückt gehalten.	Halten Sie den Bedienknopf mindestens 3 Sekunden vollständig zwischen der Voll- und der Kleinstufe gedrückt. Bei der ersten Verwendung kann dies wegen der Anfuhr des Gases eventuell länger dauern.
	Thermoelement (2) ist verschmutzt.	Reinigen/trocknen Sie das Thermoelement.

SYMPTOM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Der Timer zeigt einen Fehlercode F0 – F6 (falls vorhanden).	Auf dem Gerät befinden sich Gegenstände, Wasser oder Schmutz. Taste zu lang bedient.	Achten Sie darauf, dass nichts auf dem Gerät liegt. Achten Sie darauf, dass das Gerät sauber und frei von Wasser ist. Wenn der Fehlercode nicht verschwindet, wenden Sie sich an Ihren Installateur.
Die keramische Glasplatte ist gebrochen.	Ein Gegenstand ist auf die Platte gefallen.	Schließen Sie den Gashaupthahn, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Nehmen Sie Verbindung mit Ihrem Installateur auf. **Achtung! Werfen Sie eine gebrochene keramische Glasplatte nicht in den Glasabfallbehälter, sondern liefern Sie sie beim Entsorgungsdienst Ihrer Gemeinde ab.**

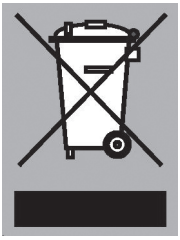
Entsorgung des Geräts und der Verpackung

Bei der Herstellung des Geräts wurden dauerhafte Materialien verwendet.

Die Verpackung des Geräts kann dem Recycling zugeführt werden. Folgende Materialien können verwendet worden sein:

- Karton;
- Papier;
- Polyethylenfolie (PE);
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum);
- Polypropylenband (PP).

Diese Materialien sind auf verantwortungsbewusste und vorschriftsmäßige Weise zu entsorgen.



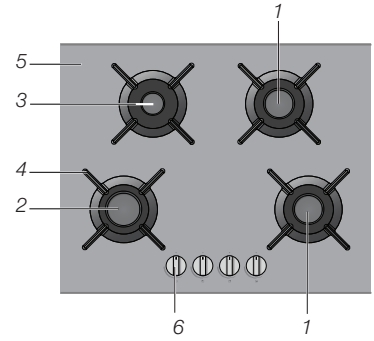
Um auf die Verpflichtung zu getrennter Entsorgung elektrischer Haushaltsgeräte hinzuweisen, ist auf dem Produkt das Symbol eines durchgestrichenen Mülleimers angebracht.
Dies bedeutet, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer NICHT zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgeräts vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit. Zudem wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät besteht, ermöglicht, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Achtung! Werfen Sie eine gebrochene keramische Glasplatte nicht in den Glasabfallbehälter, sondern liefern Sie sie beim Entsorgungsdienst Ihrer Gemeinde ab.

Konformitätserklärung

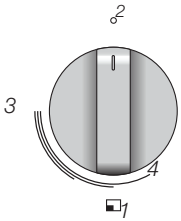
Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte die für sie relevanten europäischen Richtlinien, Beschlüsse und Verordnungen sowie die Anforderungen der angegebenen Normen erfüllen.

Description



1. standard burner
2. rapid burner
3. simmer burner
4. pan support
5. glass top or stainless steel drip tray
6. control knob

Ignition and adjustment



1. zone indication
2. 0 position
3. High setting
4. Low setting

Each burner is fully adjustable between high and low settings.

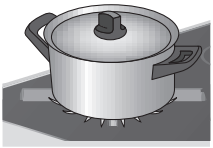
- Press the control knob and turn it anticlockwise. The burner will ignite.
- Keep the control knob fully depressed for at least 3 seconds between high and low settings. The thermocouple safety pilot has been activated.

Use

error

Pans

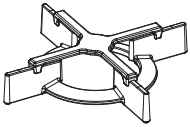
- Always ensure than the flames stay under the pan. A lot of energy is lost if flames burn around the pan. The handles may also become too hot.
- Do not use pans with a base diameter smaller than 12 cm. Smaller pans are not as stable.



good

Pan support

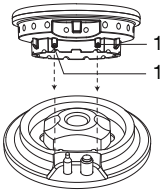
Place the pan supports vertically, without sliding over the drip tray. Use the leads to position the pan supports on the drip tray.



small pan grid

Small pan grid

The small pan grid supplied or obtainable as an accessory makes it possible to use very small pans.



Burner

Use the leads (1) to put together the burner parts.

Maintenance

Regular maintenance after use prevents spilt food from setting too long and creating stubborn stains. Use a mild detergent for this. First clean the control knobs, burners and pan supports and only then the drip tray or glass cover. This prevents the drip tray or glass cover to becoming dirty again after cleaning.

Please note! Do not clean burner parts in the dishwasher. Dishwasher detergent can corrode burner parts!

Persistent stains on enamel (pan supports, burner caps)
Persistent stains can best be removed with a fluid detergent or a plastic scouring sponge. Never use scouring powder, scouring pads, sharp objects or aggressive cleaning products.

Persistent stains on the glass cover
Clean the glass cover with a special cleaning product for ceramic hobs. Water stains or limescale are best cleaned using cleaning vinegar.

Persistent stains on the stainless steel (drip trays)
Persistent stains on stainless steel are best removed with a special stainless steel cleaning product. Always wipe with the structure of the steel to prevent scraping away the protective layer (damage caused in this way does not fall under the guarantee!) The surface of stainless steel drip trays can discolour slightly over time.

Brass wok burner parts
Some wok burner parts are made from brass. It is normal for the brass colour to change as a result of the high temperatures involved in wok use.

Consult the www.atagservice.nl website for additional maintenance and cleaning instructions!

Fault list

If your gas hob does not work properly, this does not always mean that it is defective. Try to deal with the problem yourself first by checking the points below or check the '**www.atagservice.nl**' website for more information.

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
You smell gas near the appliance.	The appliance connection is leaking.	Close the main gas switch. Contact the your installer.
A burner does not ignite. 	Plug not in socket. Fuse defective/fuse switched off in fuse cupboard.	Put the plug into the socket. Put in a new fuse or switch on the fuse in the fuse box.
	Spark plug (1) dirty/damp.	Clean/dry the spark plug.
	Burner parts not placed correctly.	Use the centring leads to put the burner parts together.
	Burner parts dirty/damp.	Clean/dry the burner parts. Make sure that the outflow holes are open.
	Main gas tap closed.	Open the main gas tap.
	Fault in gas mains.	Consult you gas supplier.
	Gas bottle or tank is empty.	Connect a new gas bottle or have the tank refilled.
	Wrong type of gas used.	Check whether the gas used is suitable for the appliance. Contact your installer if it is not correct.
The burner does not burn evenly.	Burner parts not placed correctly.	Use the centring leads to put the burner parts together.
	Burner parts dirty/damp.	Clean/dry the burner parts. Make sure that the outflow holes are open.
	Wrong type of gas used.	Check whether the gas used is suitable for the appliance. Contact your technician if it is not correct.
Burner extinguishes after igniting.	The control knob has not been depressed long or deep enough (at least 3 seconds).	Keep the control knob fully depressed for at least 3 seconds between high and low settings. This can take longer the first time because of the gas supply.
	Thermocouple (2) is dirty.	Clean/dry thermocouple.

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Timer indicates error code F0 – F6 (if present).	There is an object, water or dirt on the buttons. Button used for too long.	Ensure that there is nothing on the buttons. Ensure that the buttons are clean and there is no water on them. Contact the technician if the error code does not disappear.
Ceramic glass plate broken.	Object fallen onto it.	Close the gas main switch and pull the plug out of the socket. Contact the your installer. **Please note! Do not throw a broken ceramic glass plate in the glass recycling bin but take this to the Municipality's waste recycling centre.**

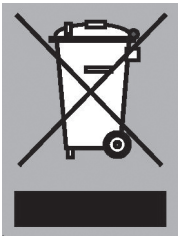
Disposal of the appliance and packaging

Sustainable materials have been used during manufacture of this appliance.

The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:

- cardboard;
- paper;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS-rigid foam);
- polypropylene tape (PP).

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.



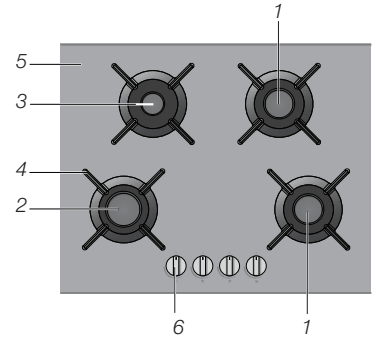
To designate the requirement for separate collection of household electrical appliances, the symbol of a crossed-out dustbin is applied to the product.
This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance such as this hob separately avoids possible negative consequences for the environment and health and enables the constituent materials to be recovered, resulting in significant savings in energy and resources.

Please note! Do not throw a broken ceramic glass plate in the glass recycling bin but take this to the Municipality's waste recycling centre.

Declaration of conformity

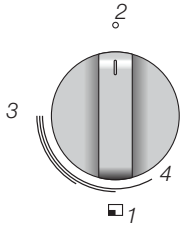
We hereby declare that our products satisfy the applicable European directives, orders and regulations, as well as the requirements stated in the referenced standards.

Beskrivelse



1. standard brænder
2. intensiv brænder
3. simrebrænder
4. gryderist
5. glasplade eller drypbakke af rustfrit stål
6. betjeningsknap

Tænding og justering



1. zoneangivelse
2. 0-position
3. Høj indstilling
4. Lav indstilling

Hver brænder kan frit indstilles mellem høj og lav indstilling.

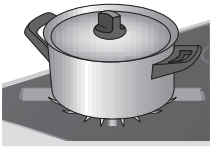
- Tryk på betjeningsknappen og drej den mod uret. Brænderen tændes.
- Hold betjeningsknappen helt nede i mindst 3 sekunder mellem høj og lav indstilling. Varmeførelerens sikkerhedskontrol aktiveres.

Brug

fejl

Gryder

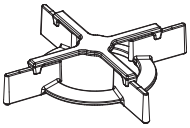
- Sørg altid for, at flammerne forbliver under gryden. Der tabes meget energi, når flammerne brænder rundt om gryden. Håndtag kan også blive varmt.
- Brug ikke gryder med en bunddiameter, der er mindre end 12 cm. Mindre gryder er ikke stabile.



god

Gryderist

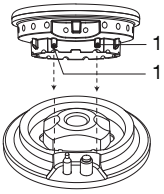
Anbring gryderisten lodret, uden at den glider over drypbakken. Brug ledninger for at placere gryderisten på drypbakken.



rist til små gryder

Rist til små gryder.

Risten til små gryder, der enten følger med eller kan købes som tilbehør, muliggør brug af meget små gryder.



Brænder

Brug ledninger (1) for at sætte brænderdele sammen

Vedligeholdelse

Regelmæssig vedligeholdelse forhindrer i, at spildte madrester sætter sig fast og skaber genstridige pletter. Brug mild rengøringsmiddel til at fjerne dem. Rengør betjeningsknapperne, brænderne og gryderistene først og derefter drypbakken eller glaspladen. Dette vil forhindre, at drypbakken eller glaspladen bliver beskidt igen efter rengøring.

Bemærk! Vask ikke brænderdele i opvaskemaskinen. Vaskemiddler til opvaskemaskine kan korrodere brænderdele!

Genstridige pletter på emalje (gryderiste, brænderdæksler)
Genstridige pletter kan bedst fjernes med et flydende vaskemiddel eller en plastik skuresvamp. Brug aldrig skurepulver, hårde skuresvampe, skarpe genstande eller aggressive rengøringsmidler.

Genstridige pletter på glaspladen
Rengør glaspladen med et rengøringsmiddel, der er specielt beregnet til keramikkogeplader. Vandpletter eller kedelsten fjernes bedst ved brug af afkalkninsmidler.

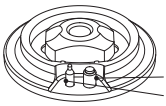
Genstridige pletter på rustfrit stål (drypbakken)
Genstridige pletter på rustfrit stål fjernes bedst med et rengøringsmiddel for rustfrit stål. Tør altid i retningen af stålets struktur for at undgå at fjerne det beskyttende lag (skaderne forårsaget af ukorrekt rengøring dækkes ikke af garantien!) Overfladen af drypbakken af rustfrit stål kan blive lidt misfarvet med tiden.

Wokbrænderdele i messing
Nogle dele af wokbrænder er udført af messing. Det er normalt, at messing skifter farve som følge af høje temperaturer, der bruges i wokbrænderen.

Besøg www.atagservice.nl hjemmeside for yderligere vejledning til vedligeholdelse og rengøring.

Fejlliste

Hvis du er i tvivl om, hvorvidt apparatet fungerer korrekt, betyder det ikke automatisk, at der er noget i vejen. Prøv først at løse problemet ved at gennemgå punkterne nedenunder, eller besøg "**www.atagservice.nl**" hjemmeside for yderligere oplysninger.

VISNING	**MULIG ÅRSAG**	**LØSNING**
Du kan lugte gas i nærheden af apparatet.	Der er lækage i apparatets tilslutninger.	Luk for hovedgasforsyningen. Kontakt installatøren.
En brænder tænder ikke.  	El-stikket er ikke i kontakten. Defekt eller slukket sikring i sikringsskabet.	Sæt stikket ind i kontakten. Udskift sikringen eller tænd den i sikringsskabet.
	Gnisttænding (1) er beskidt eller fugtig.	Rengør og tør gnisttændingen.
	Brænderdele er ikke korrekt anbragt.	Brug centreringsledninger for at samle brænderdele.
	Brænderdele er snavsede/ fugtige.	Rengør og tør brænderdele. Kontroller, at gasudgangshullerne ikke er tilstoppede.
	Der er lukket for hovedgasforsyningen.	Åbn for hovedgasforsyningen.
	Fejl i hovedgasforsyningen.	Kontakt din gasleverandør.
	Gasflaske er tom.	Tilslut en ny gasflaske.
	Forkert gastype anvendes.	Kontroller, at den gas, der anvendes, er den rigtige til apparatet. Kontakt installatøren, hvis gasen ikke er korrekt.
Brænderen brænder ikke jævnt.	Brænderdele er ikke korrekt anbragt.	Brug centreringsledninger for at samle brænderdele.
	Brænderdele er snavsede/ fugtige.	Rengør og tør brænderdele. Kontroller, at gasudgangshullerne ikke er tilstoppede.
	Forkert gastype anvendes.	Kontroller, at den gas, der anvendes, er den rigtige til apparatet. Kontakt teknikeren, hvis gasen ikke er korrekt.
Brænder slukker efter antændingen.	Betjeningsknappen blev ikke presset længe nok eller dyb nok (mindst 3 sekunder).	Hold betjeningsknappen helt nede i mindst 3 sekunder mellem høj og lav indstilling. Dette kan vare længere den første gang på grund af gasforsyningen.
	Varmeføler (2) er beskidt.	Rengør/tør varmeføleren.

VISNING	MULIG ÅRSAG	LØSNING
Timer angiver fejlkode F0 – F6 (hvis findes).	Der er ting, vand eller snavs på knapperne. Knappen blev holdt i for længe.	Sørg for, at der ikke er noget på knapperne. Sørg for, at knapperne er rene og at der ikke er vand på dem. Kontakt teknikeren, hvis fejlkoden ikke forsvinder.
Den keramiske glasplade er knækket.	En genstand faldt på pladen.	Luk hovedgasforsyningen og træk stikket ud af kontakten. Kontakt installatøren. **Bemærk! Smid ikke ødelagt glasplade i glascontaineren men aflever den til den kommunale genbrugssted.**

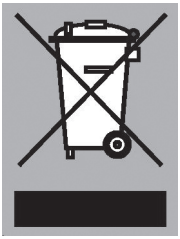
Bortskaffelse af apparat og emballage

Dette apparat er fremstillet af bæredygtige materialer.

Emballagen til apparatet kan genvindes. Der kan være brugt:

- pap;
- papir;
- polyethylenfolie (PE);
- CFC-fri polystyren (PS hårdt skum);
- polypropylentape (PP).

Disse materialer skal bortskaffes på forsvarlig vis og i henhold til myndighedernes bestemmelser.



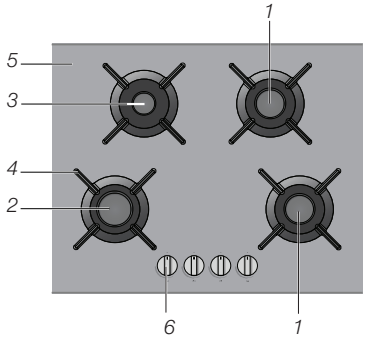
Apparatet er forsynet med et symbol af en affaldscontainer med et kryds over for at angive, at segregationen af elektrisk affald er obligatorisk.
Det betyder, at når apparatet skal kasseres, må det ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Apparatet skal bringes til kommunens specielle genbrugsplads, hvor affald fordeles efter type, eller til en forretning, som tilbyder at tage imod den slags affald. Ved at sikre at husholdningsapparater bortskaffes korrekt, forebygges de eventuelle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helbred, der ellers kunne forårsages af forkert affaldshåndtering af disse produkter.

Bemærk! Smid ikke ødelagt glasplade i glascontaineren men aflever den til den kommunale genbrugssted.

Overensstemmelseserklæring

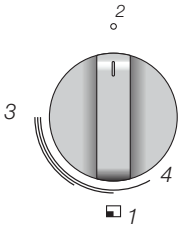
Vi erklærer hermed, at vores produkter opfylder de gældende europæiske direktiver, bekendtgørelser og regler, samt de krav, der fremgår af de benyttede standarder.

Beskrivelse



1. standard brenner
2. hurtigbrenner
3. småkokebrenner
4. kasserollestøtte
5. dryppeskål i glasstopp eller rustfritt stål
6. kontrollbryter

Tenning og justering



1. soneindikasjon
2. 0. posisjon
3. Høy innstilling
4. Lav innstilling

Hver brenner er fullt justerbar mellom høye og lave innstillinger.

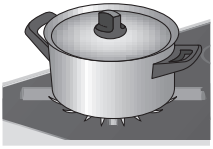
- Trykk på kontrollbryteren og vri den mot urviseren. Brenneren antenner.
- Hold bryteren helt inne i minst 3 sekunder mellom høye og lave innstillinger. Varmesikringen er aktivert.

Bruk

feil

Kjeler

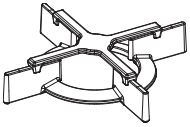
- Forsikre deg alltid om at flammene holder seg under kasserollen. Mye energi går tapt hvis flammene brenner rundt pannen. Håndtakene kan også bli for varme.
- Ikke bruk kokekar med en basediameter under 12 cm. Mindre kokekar er ikke så stabile.



bra

Kasserollestøtte

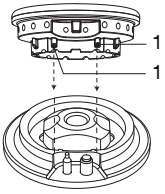
Plasser støttene vertikalt, uten å skli over dryppeskålen. Bruk hyllene til å plassere støttene på dryppeskålen.



liten rist

Små rister

Liten rist følger med eller kan kjøpes som tilbehør og gjør det mulig å bruke meget små kokekar.



Brenner

Bruk hyllene (1) for å sette sammen brennerdelene.

Vedlikehold

Regelmessig vedlikehold etter bruk hindrer utslipp av mat fra å stå altfor lenge og skape flekker. Bruk et mildt vaskemiddel for dette. Rengjør styreknappene, brennerne og kasserollstøtten først og deretter dryppebrettet eller glasstoppen. Dette hindrer at dryppebrettet eller glasstoppen blir skitten igjen etter rengjøring.

Merk: Ikke rengjør brennerdeler i oppvaskmaskinen. Maskinoppvaskmiddel kan korrodere brennerdeler!

Gjenstridige flekker på emalje (kasserollestøtter, brennerhetter)
Vanskelige flekker kan best fjernes med et vaskemiddel eller en skuresvamp i plast. Bruk aldri skurepulver, skurelapper, skarpe gjenstander eller aggressive rengjøringsmidler.

Gjenstridige flekker på glassplaten
Rengjør glassplaten med et rengjøringsmiddel ment spesielt for keramiske koketopper. Flekker eller kalk rengjøres best med eddik.

Gjenstridige flekker på rustfritt stål (dryppebrett)
Gjenstridige flekker på rustfritt stål fjernes enklest med et rengjøringsmiddel for rustfritt stål. Tørk med strukturen i stålet for å unngå å skrape bort det beskyttende laget (skader på denne måten faller ikke under garantien!) Overflaten på det rustfrie dryppebrettet kan misfarges noe over tid.

Messing wok-brennerdeler
Noen wokbrennerdeler er laget av messing. Det er normalt at messingfargen endres som følge av de høye temperaturene som er involvert i bruk av wok.

Se www.atagservice.nl for ytterligere vedlikehold og rengjøring!

Feilliste

Hvis gasskomfyren ikke fungerer som det skal, betyr det nødvendigvis ikke at det er defekt. Prøv å løse problemet selv først ved å sjekke punktene nedenfor eller sjekke "**www.atagservice.nl**" for mer informasjon.

FEIL	MULIG ÅRSAK	LØSNING
Du lukter gass i nærheten av apparatet.	Apparatets forbindelse lekker.	Steng hovedgasskranen. Kontakt din installatør.
En brenner tenner ikke. 	Støpslet ikke i stikkontakten. Sikring defekt/sikring slått av i sikringsskapet.	Sett støpslet inn i stikkontakten. Sett inn en ny sikring eller slå på sikringen i sikringsskapet.
	Tennpluggen (1) skitten/fuktig.	Rengjør/tørk tennpluggen.
	Brennerdelene er ikke korrekt montert.	Bruk sentreringsføreren til å sette brennerdelene sammen.
	Brennerdeler skitne/fuktige.	Rengjør/tørk brennerdelene. Sørg for at hullene er åpne.
	Hovedgasskran stengt.	Åpne hovedgasskranen.
	Feil i gassnettet.	Rådfør deg med gassleverandøren.
	Gassflaske eller tank er tom.	Koble til en ny gassflaske eller få fylt tanken.
	Feil type gass brukes.	Sjekk at gassen som brukes er egnet for apparatet. Kontakt installatøren hvis den ikke er riktig.
Brenneren brenner ikke jevnt.	Brennerdelene er ikke korrekt montert.	Bruk sentreringsføreren til å sette brennerdelene sammen.
	Brennerdeler skitne/fuktige.	Rengjør/tørk brennerdelene. Sørg for at hullene er åpne.
	Feil type gass brukes.	Sjekk at gassen som brukes er egnet for apparatet. Kontakt installatøren hvis den ikke er riktig.
Brenneren slukker etter tenning.	Kontrollbryteren er ikke trykket lenge nok eller dypt nok (minst 3 sekunder).	Hold bryteren helt inne i minst 3 sekunder mellom høye og lave innstillinger. Dette kan ta lengre tid første gangen på grunn av gasstilførselen.
	Termoelement (2) er skitten.	Rent/tørt termoelement.

FEIL	MULIG ÅRSAK	LØSNING
Tidtakeren indikerer feilkode F0 - F6 (hvis det finnes).	Det er en gjenstand, vann eller smuss på knappene. Knappen trykkes for lenge.	Sørg for at det ikke er noe på knappene. Sørg for at knappene er rene, og det ikke er vann på dem. Kontakt tekniker hvis feilkoden ikke forsvinner.
Keramisk glassplate er ødelagt.	Gjenstand falt på den.	Lukk gasstilførselen og trekk støpselet ut av stikkontakten. Kontakt din installatør. **Merk: Ikke kaste en knust keramisk glassplate i glasscontainer, men ta dette til kommunens avfallsgjenvinning.**

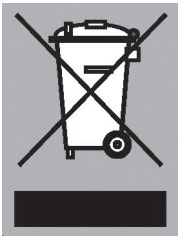
Avhending av apparatet og emballasje

Bærekraftige materialer har blitt brukt under produksjon av dette apparatet.

Apparatets emballasje er resirkulerbart. Følgende materialer har blitt brukt:

- papp,
- papir,
- polyetenfolie (PE),
- CFK-fri polystyren (PS-hard skum),
- polypropylenteip (PP).

Avhende disse materialene på en ansvarlig måte og i henhold til myndighetenes reguleringer.



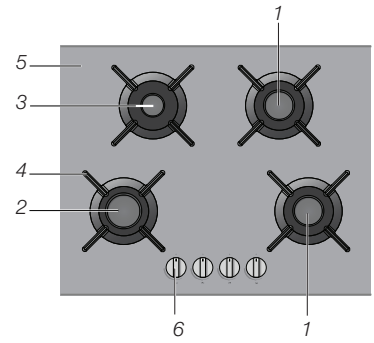
For å utpeke kravet om separat innsamling av husholdningenes elektriske apparater, brukes symbolet av en søppelbøtte på produktet. Det betyr at etter endt levetid må ikke produktet kastes sammen med husholdningsavfall. Det må leveres til en kommunal eller autorisert miljøstasjon. Avhending av hvitevarer som denne komfyren separat unngår mulige negative konsekvenser for miljø og helse, og gjør at de inngående materialene blir utvinnet, noe som fører til betydelige besparelser i energi og ressurser.

Merk: Ikke kaste en knust keramisk glassplate i glasscontainer, men ta dette til kommunens avfallsgjenvinning.

Samsvarserklæring

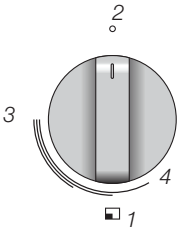
Vi bekrefter at produktene våre oppfyller gjeldende europeiske direktiver, beslutninger og reguleringer, samt kravene som fremgår i standardene det henvises til.

Beskrivning



1. standard brännare
2. snabb brännare
3. sjudningsbrännare
4. kastrullgaller
5. droppbricka av glas eller rostfritt stål
6. reglage

Tändning och justering



1. zonindikator
2. nolläge
3. Hög inställning
4. Låg inställning

Alla brännare är fullt justerbara mellan höga och låga inställningar.

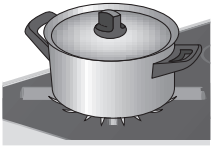
- Tryck ner reglaget och vrid det moturs. Brännaren tänder.
- Håll reglaget helt nedtryckt i minst 3 sekunder mellan höga och låga inställningar. Termoelementets säkerhetskontroll har aktiverats.

Användning

fel

Kokkärl

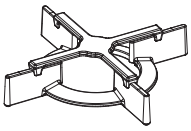
- Se alltid till att lågorna blir kvar under pannan. Mycket energi går förlorad om lågorna brinner runt pannan. Handtagen kan även bli för varma.
- Använd inte kokkärl med en bottendiameter mindre än 12 cm. Mindre kokkärl är inte så stabila.



rätt

Kastrullgaller

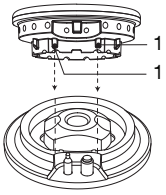
Placera kastrullgaller vertikalt, utan att de glider över droppbrickan. Använd skårorna för att placera kastrullgallren på droppbrickan.



litet kokkärlsgaller

Litet kokkärlsgaller

Med det lilla kokkärlsgallret som medföljer eller kan erhållas som tillbehör kan du använda mycket små kokkärl.



Brännare

Använd skårorna (1) för att montera brännardelarna.

Underhåll

Regelbundet underhåll efter användning förhindrar spilld mat från att torka in och skapa envisa fläckar. Använd ett milt rengöringsmedel till detta. Rengör reglagen, brännarna och kastrullgallren först och sedan droppbrickan eller glashöljet. Detta förhindrar droppbrickan eller glashöljet från att bli smutsigt igen efter rengöring.

Observera! Rengör inte brännardelar i diskmaskin. Maskindiskmedel kan korrodera brännarens delar!

Envisa fläckar på emalj (kastrullgaller, brännarlock)
Envisa fläckar tas bäst bort med ett flytande rengöringsmedel eller en skursvamp av plast. Använd aldrig skurpulver, tvålull, vassa föremål eller aggressiva rengöringsprodukter.

Envisa fläckar på glashöljet
Rengör glashöljet med ett särskilt rengöringsmedel för keramikhällar. Fläckar från vatten eller kalk rengörs bäst med rengöringsvinäger.

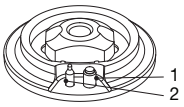
Envisa fläckar på rostfritt stål (droppbrickor)
Envisa fläckar på rostfritt stål tas bäst bort med särskilt rengöringsmedel för rostfritt stål. Torka alltid längs med stålstrukturen så undviker du att skrapa bort det skyddande skiktet (skador som orsakats på detta sätt omfattas inte av garantin!) Droppbrickornas yta av rostfritt kan missfärgas något över tiden.

Wokbrännardelar av mässing
Vissa wokbrännardelar är gjorda av mässing. Det är normalt att mässingens färg förändras till följd av de höga temperaturer som förekommer vid användningen av woken.

Konsultera webbplatsen www.atagservice.nl för ytterligare anvisningar gällande underhåll och rengöring!

Fellista

Om din gashäll inte fungerar ordentligt betyder det inte alltid att den är defekt. Försök att hantera problemet själv först genom att kontrollera punkterna nedan eller besök webbplatsen **www.atagservice.nl** för mer information.

SYMTOM	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
Du känner lukten av gas i närheten av apparaten.	Apparatens anslutning läcker.	Stäng huvudgaskranen. Kontakta din installatör.
En brännare tänds inte.  	Kontakten är inte i. Säkringen är defekt/säkringen i mätarskåpet är avstängd.	Sätt in kontakten i uttaget. Sätt i en ny säkring eller slå på säkringen i säkringsskåpet
	Tändstiftet (1) smutsigt/fuktigt.	Rengör/torka tändstiftet.
	Brännarens delar sitter fel.	Använd centreringsskårorna för att sätta ihop brännarens delar.
	Brännarens delar smutsiga/ fuktiga.	Rengör/torka brännarens delar. Se till att ventilationshålen är öppna.
	Huvudgaskranen är stängd.	Öppna huvudgaskranen.
	Fel på gasledningar.	Rådfråga din gasleverantör.
	Gasflaskan eller tanken är tom.	Sätt dit en ny gasflaska eller låt fylla tanken.
	Fel sorts gas används.	Kontrollera att gasen som används är lämplig för utrustningen. Kontakta din installatör om den inte är korrekt.
Brännaren bränner inte jämnt.	Brännarens delar sitter fel.	Använd centreringsskårorna för att sätta ihop brännarens delar.
	Brännarens delar smutsiga/ fuktiga.	Rengör/torka brännarens delar. Se till att ventilationshålen är öppna.
	Fel sorts gas används.	Kontrollera att gasen som används är lämplig för utrustningen. Kontakta din servicetekniker om det inte är korrekt.
Brännare slocknar efter att den tänts.	Reglaget har inte hållits inne tillräckligt länge eller djupt (minst 3 sekunder).	Håll reglaget helt nedtryckt i minst 3 sekunder mellan höga och låga inställningar. Detta kan ta längre tid den första gången på grund av gastillförseln.
	Termoelement (2) är smutsigt.	Rengör/torka termoelement.

SYMTOM	MÖJLIG ORSAK	LÖSNING
Timer anger felkod F0 – F6 (om sådan finns).	Det finns något föremål, vatten eller smuts på knapparna. Knapp används för länge.	Se till att det inte finns något på knapparna. Se till att knapparna är rena och att det inte finns något vatten på dem. Kontakta tekniker om felkoden inte försvinner.
Keramisk glasplatta sönder.	Något har fallit på den.	Stäng av gasen med huvudströmbrytaren och dra ut kontakten ur uttaget. Kontakta din installatör. **Observera! Kasta inte en söndrig keramisk glasplatta i glasåtervinningen utan ta den till kommunens avfallsåtervinningscentral.**

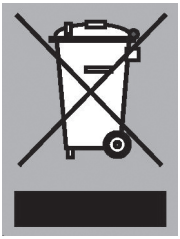
Kassering av apparat och emballage

Man har använt hållbara material vid tillverkningen av denna apparat.

Emballaget är återvinningsbart. Följande kan ha använts:

- kartong
- papper
- polyetenfolie (PE)
- CFC-fritt polystyren (PS hårdskum)
- polypropylentejp (PP)

Kassera dessa material på ett ansvarsfullt sätt och i enlighet med myndigheternas föreskrifter.



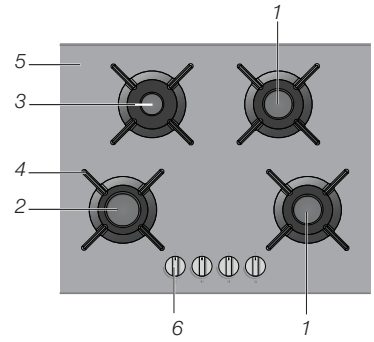
För att uppmärksamma att separat insamling av elektriska hushållsapparater är obligatorisk så bär denna apparat symbolen med en överkryssad soptunna.
Detta innebär att vid slutet av dess livslängd får produkten inte kastas som hushållsavfall. Den måste tas till en särskild återvinningscentral som anvisas av myndigheterna eller till en återförsäljare som tillhandahåller denna tjänst. Genom att kassera en hushållsapparat separat, som till exempel denna häll, så undviker man eventuella negativa konsekvenser för miljö och hälsa och gör det möjligt för material att återvinnas och får därmed ut betydande besparingar av energi och resurser.

Observera! Kasta inte en söndrig keramisk glasplatta i glasåtervinningen utan ta den till kommunens avfallsåtervinningscentral.

Försäkran om överensstämmelse

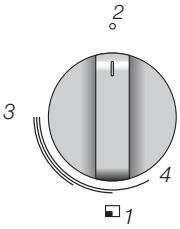
Vi intygar härmed att våra produkter uppfyller tillämpliga europeiska direktiv, beslut och förordningar, samt de krav som anges i refererade standarder.

Kuvaus



1. vakiopoltin
2. pikapoltin
3. haudutuspoltin
4. astiatuki
5. lasikansi tai ruostumattomasta teräksestä valmistettu valumisastia
6. säädin

Sytytys ja säätäminen



1. alueen osoitin
2. 0-asento
3. Korkea tehotaso
4. Alhainen tehotaso

Polttimia voidaan säätää erikseen korkean ja alhaisen tehotason välillä.

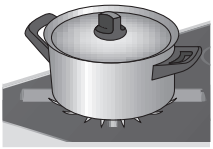
- Paina säädintä ja käännä sitä vastapäivään. Poltin syttyy.
- Pidä säädintä painettuna vähintään 3 sekunnin ajan korkean ja alhaisen tehotason välillä. Termoparin varmistusohjaaja on aktivoitu.

Käyttö

väärin

Astiat

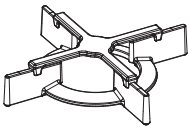
- Varmista aina, että liekit pysyvät astian alapuolella. Energiahukka on huomattava, jos liekit pääsevät astian sivuille. Myös kahvat saattavat kuumentua liikaa.
- Älä käytä astioita, joiden pohjan halkaisija on alle 12 cm. Pienemmät astiat eivät ole vakaita.



oikein

Astiatuki

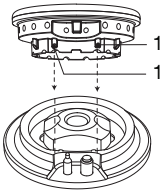
Aseta astiatuki pystysuoraan
liu'uttamatta valumisastiaa. Käytä opasteita asettaaksesi astiatuet valumisastian ylle.



pienen astian ritilä

Pienen astian ritilä

Mukana toimitettu tai lisävarusteena hankittava pienen astian ritilä mahdollistaa erittäin pienten astioiden käytön.



Poltin

Käytä opasteita (1) polttimen osien kokoamiseen.

Ylläpito

Säännöllinen käytön jälkeinen ylläpito estää kaatunutta ruokaa pinttymästä ja aiheuttamasta vaikeita tahroja. Käytä mietoa puhdistusainetta. Puhdista ensin säätimet, polttimet ja astiatuet ja vasta niiden jälkeen valumisastia tai lasikansi. Tämä estää valumisastiaa tai lasikantta likaantumista uudelleen puhdistuksen jälkeen.

Huomaa! Älä puhdista polttimen osia astianpesukoneessa. Astianpesukoneen pesuaine saattaa syövyttää polttimen osia!

Emalipinnan vaikeat tahrat (astiatuet, polttimien kannet)
Vaikeat tahrat on parasta poistaa nestemäisellä puhdistusaineella tai muovisella pesusienellä. Älä koskaan käytä hankausjauheita, karhunkieliä, teräviä esineitä tai aggressiivisia puhdistusaineita.

Lasikannen vaikeat tahrat
Puhdista lasikansi keraamisille liesille suunnitellulla puhdistusaineella. Vesi- tai kalkkitahrat on helpoin puhdistaa etikalla.

Vaikeat tahrat ruostumattomassa teräksessä (valumisastiat)
Ruostumattomien teräspintojen vaikeat tahrat voi poistaa helpoiten ruostumattomien teräspintojen puhdistukseen tarkoitetuilla puhdistusaineilla. Pyyhi aina teräksen rakenteen suuntaisesti välttyäksesi suojakerroksen naarmuttamiselta (takuu ei korvaa tällä tavalla syntyneitä vaurioita!) Valumisastioiden ruostumattomat teräspinnat saattavat haalistua ajan myötä.

Messinkiset wokkipolttimen osat
Jotkin wokkipolttimen osat on valmistettu messingistä. Messingin värimuutokset ovat normaaleja wokin käytössä tarvittavien korkeiden lämpötilojen vuoksi.

Lisää ylläpito- ja puhdistusohjeita löydät verkkosivustoltamme osoitteesta www.atagservice.nl.

Virheiden luettelo

Jos kaasuliesi ei toimi oikein, se ei välttämättä tarkoita, että se on viallinen. Yritä ensin ratkaista ongelma itse tarkistamalla alla mainitut kohdat tai katsomalla lisätietoja verkkosivustolta **www.atagservice.nl**.

OIRE	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
Haistat kaasua laitteen lähellä.	Laitteen liitäntä vuotaa.	Sulje kaasukytkin. Ota yhteyttä asentajaasi.
Poltin ei syty. 	Pistoketta ei ole kytketty pistorasiaan. Viallinen sulake / sulakekotelon sulake kytketty pois päältä.	Aseta pistoke pistorasiaan. Asenna uusi sulake tai kytke sulake päälle sulakekotelosta.
	Sytytystulppa (1) likainen/kostea.	Puhdista/kuivaa sytytystulppa.
	Polttimen osat on koottu väärin.	Käytä keskittäviä opasteita kootaksesi polttimen osat.
	Polttimen osat ovat likaisia/ kosteita.	Puhdista/kuivaa polttimen osat. Varmista, että ulosvirtausaukot ovat auki.
	Kaasuhana on suljettu.	Avaa kaasuhana.
	Vikaa kaasujohdoissa.	Ota yhteyttä kaasun toimittajaasi.
	Kaasupullo tai -säiliö on tyhjä.	Liitä uusi kaasupullo tai täytä säiliö.
	Vääränlaista kaasua käytetään.	Tarkista, että käytetty kaasu sopii laitteeseen. Ota yhteyttä asentajaasi, jos näin ei ole.
Poltin ei pala tasaisesti.	Polttimen osat on koottu väärin.	Käytä keskittäviä opasteita kootaksesi polttimen osat.
	Polttimen osat ovat likaisia/ kosteita.	Puhdista/kuivaa polttimen osat. Varmista, että ulosvirtausaukot ovat auki.
	Vääränlaista kaasua käytetään.	Tarkista, että käytetty kaasu sopii laitteeseen. Ota yhteyttä teknikkoon, jos näin ei ole.
Poltin sammuu syttymisen jälkeen.	Säädintä ei ole painettu tarpeeksi pitkään tai tarpeeksi syvälle (vähintään 3 sekunnin ajan).	Pidä säädintä painettuna vähintään 3 sekunnin ajan korkean ja alhaisen tehotason välillä. Ensimmäisellä kerralla tämä saattaa kestää kauemmin johtuen kaasunsyötöstä.
	Termopari (2) on likainen.	Puhdista/kuivaa termopari.

VIRHEET

OIRE	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISU
Ajastin näyttää virheen F0 – F6 (jos käytössä).	Painikkeissa on esine, vettä tai likaa. Painiketta on käytetty liian pitkään.	Varmista, että painikkeissa ei ole mitään muuta. Varmista, että painikkeet ovat puhtaita eikä niissä ole vettä. Ota yhteyttä teknikkoon, jos virhekoodi ei katoa.
Keraaminen lasilevy on rikki.	Sen päälle on tippunut esine.	Sulje kaasukytkin ja irrota pistoke pistorasiasta. Ota yhteyttä asentajaasi. **Huomaa! Älä heitä rikkinäistä keraamista lasilevyä lasinkeräysastiaan, vaan vie se paikalliseen jätteenkäsittelylaitokseen.**

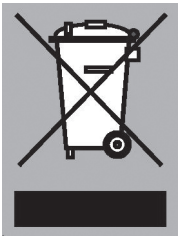
Laitteen ja pakkausmateriaalien hävittäminen

Tämän laitteen valmistuksessa on käytetty kestäviä materiaaleja.

Laitteen pakkausmateriaalit ovat kierrätettäviä. Seuraavia materiaaleja on voitu käyttää:

- pahvi;
- paperi;
- polyeteenikalvo (PE);
- freoniton polystyreeni (kova PS-solumuovi);
- polypropeeniteippi (PP).

Hävitä nämä materiaalit ympäristöä säästävällä tavalla ja voimassa olevien määräyksien mukaisesti.



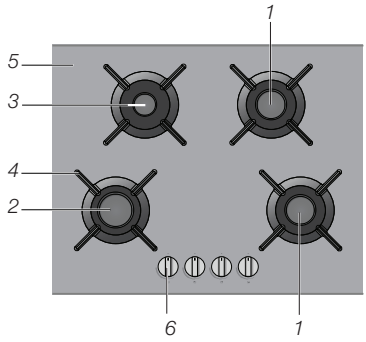
Tuotteessa on rastitetun roska-astian merkki osoituksena siitä, että sähköiset kodinkoneet on hävitettävä erillisessä keräyksessä. Tämä tarkoittaa, että tuotteen käyttöiän loputtua sitä ei saa hävittää normaalin kotitalousjätteen mukana. Se tulee viedä paikalliseen erilliskeräykseen tai keräyspalvelun tarjoavalle jälleenmyyjälle. Kodinkoneiden, kuten tämän lieden, erilliskeräyksen avulla vältetään mahdolliset ympäristö- ja terveyshaitat ja talteen kerättyjen materiaalien avulla säästetään huomattavasti energiaa ja resursseja.

Huomaa! Älä heitä rikkinäistä keraamista lasilevyä lasinkeräysastiaan, vaan vie se paikalliseen jätteenkäsittelylaitokseen.

Vaatimustenmukaisuusvakuutus

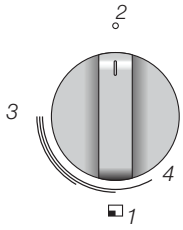
Täten vakuutamme, että tuotteemme ovat asiaankuuluvien eurooppalaisten direktiivien, päätösten ja säännösten sekä mainituissa standardeissa ilmoitettujen vaatimusten mukaisia.

Descripción



1. fogón estándar
2. fogón rápido
3. fogón de fuego lento
4. parrilla para cacerolas
5. placa de vidrio o bandeja de goteo de acero inoxidable
6. mando de control

Encendido y ajuste



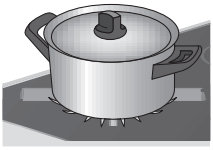
1. Indicador de zona
2. Posición 0
3. Posición alta
4. Posición baja

Cada fogón es completamente regulable entre las posiciones alta y baja.

- Pulse el mando de control y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj. El fogón se encenderá.
- Mantenga el mando de control pulsado a fondo al menos 3 segundos entre las posiciones alta y baja. Se ha activado el piloto de seguridad por termopar.

Uso

incorrecto



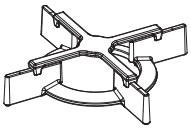
correcto

Cacerolas

- Asegúrese siempre de que las llamas no sobrepasen el borde inferior de la cacerola. Cuando las llamas arden alrededor de la cacerola se malgasta mucha energía. Además, las asas pueden calentarse demasiado.
- No utilice cacerolas cuya base tenga un diámetro inferior a 12 cm. Las cacerolas más pequeñas no son tan estables.

Rejilla para cacerolas pequeñas

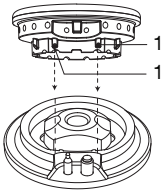
La rejilla para cacerolas pequeñas, suministrada o disponible como accesorio, permite utilizar cacerolas muy pequeñas.



parrilla para cacerolas pequeñas

Parrilla para cacerolas

Coloque la parrilla para cacerolas en un movimiento vertical, sin arrastrarla por la bandeja de goteo. Utilice las guías para colocar la parrilla para cacerolas sobre la bandeja de goteo.



Fogón

Utilice las guías (1) para montar las piezas del fogón.

Mantenimiento

Un mantenimiento periódico después del uso evita que la comida derramada se seque en exceso, creando manchas persistentes. Utilice para ello un detergente suave. Limpie en primer lugar los mandos de control, fogones y parrillas para cacerolas y, a continuación, la bandeja de goteo o la placa de vidrio. Esto evita que la bandeja de goteo o la placa de vidrio se ensucien de nuevo después de limpiarlas.

Atención: no lave las piezas de los fogones en el lavavajillas. El detergente para lavavajillas puede corroer las piezas de los fogones.

Manchas persistentes en el esmalte (parrillas para cacerolas, tapas de los fogones)
Las manchas persistentes se eliminan mejor con un detergente líquido o un estropajo de plástico. No utilice nunca detergentes ni estropajos abrasivos, objetos punzantes ni productos de limpieza agresivos.

Manchas persistentes en la placa de vidrio
Limpie la placa de vidrio con un producto de limpieza específico para vitrocerámicas. Las manchas de agua o de cal se limpian mejor con vinagre.

Manchas persistentes en el acero inoxidable (bandejas de goteo)
Las manchas persistentes en el acero inoxidable se eliminan mejor con un producto de limpieza específico para acero inoxidable. Limpie siempre siguiendo la textura del acero para evitar raspar la lámina protectora; la garantía no cubre estos daños. La superficie de las bandejas de goteo de acero inoxidable puede decolorarse ligeramente con el paso del tiempo.

Piezas de latón del fogón especial para woks
Algunas piezas del fogón especial para woks están hechas de latón. Es normal que el color del latón cambie como resultado de las altas temperaturas usadas para cocinar con un wok.

Encontrará más instrucciones de mantenimiento y limpieza en el sitio web www.atagservice.nl.

Lista de fallos

Si la cocina no funciona de forma adecuada, no significa que esté defectuosa. En primer lugar, intente resolver el problema usted mismo comprobando los puntos que figuran a continuación o consulte el sitio web **www.atagservice.nl** para obtener mayor información.

SÍNTOMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Huele a gas cerca del electrodoméstico.	La conexión del electrodoméstico tiene una fuga.	Cierre la llave principal del gas. Póngase en contacto con el instalador.
Uno de los fogones no se enciende. 	No está enchufado. El fusible está defectuoso o está desconectado en la caja de fusibles.	Enchúfelo correctamente. Ponga un fusible nuevo o conecte el fusible automático en la caja de fusibles.
	La bujía (1) está sucia o húmeda.	Limpie y seque la bujía.
	Las piezas del fogón no están colocadas correctamente.	Utilice las guías para montar las piezas del fogón.
	Las piezas del fogón están sucias o húmedas.	Limpie y seque las piezas del fogón. Asegúrese de que los agujeros de salida están abiertos.
	La llave principal del gas está cerrada.	Abra la llave principal del gas.
	Fallo en el suministro de gas.	Consulte a su proveedor de gas.
	La bombona o tanque de gas están vacíos.	Conecte una bombona nueva o rellene el tanque.
	Usa un tipo de gas incorrecto.	Asegúrese de que el gas que está utilizando es apropiado para el electrodoméstico. Póngase en contacto con el instalador si no lo fuera.
El fogón no se enciende uniformemente.	Las piezas del fogón no están colocadas correctamente.	Utilice las guías para montar las piezas del fogón.
	Las piezas del fogón están sucias o húmedas.	Limpie y seque las piezas del fogón. Asegúrese de que los agujeros de salida están abiertos.
	Usa un tipo de gas incorrecto.	Asegúrese de que el gas que está utilizando es apropiado para el electrodoméstico. Póngase en contacto con el técnico si no lo fuera.
El fogón se apaga una vez encendido.	No se ha mantenido pulsado a fondo el mando de control durante suficiente tiempo, al menos 3 segundos.	Mantenga el mando de control pulsado a fondo al menos 3 segundos entre las posiciones alta y baja. La primera vez puede llevar más tiempo debido al suministro de gas.
	El termopar (2) está sucio.	Limpie y seque el termopar.

SÍNTOMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
El temporizador indica un código de error F0 a F6 (si lo hay).	Hay algún objeto, agua o suciedad en los botones. El botón se ha usado demasiado tiempo.	Compruebe que no hay nada en los botones. Asegúrese de que los botones están limpios y no tienen agua. Póngase en contacto con el técnico si el código de error no desaparece.
La placa de vidrio de la vitrocerámica está rota.	Ha caído un objeto encima.	Cierre la llave principal del gas y desenchufe el electrodoméstico. Póngase en contacto con el instalador. **Atención: no arroje una placa de vidrio de vitrocerámica rota en el contenedor de reciclaje de vidrio, deposítela en un punto limpio municipal.**

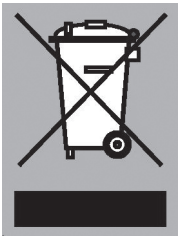
Eliminación del electrodoméstico y de su embalaje

En la fabricación de este electrodoméstico se han utilizado materiales sostenibles.

El embalaje del electrodoméstico es reciclable. Puede haberse utilizado:

- cartón
- papel
- película de polietileno (PE)
- poliestireno sin CFC (espuma dura de PS)
- cinta de polipropileno (PP)

Elimine estos materiales de forma responsable y según la legislación vigente.



El símbolo de un contenedor tachado con un aspa, que figura en el producto, indica el requisito de recogida selectiva de electrodomésticos.
Esto significa que, al finalizar su vida útil, no debe deshacerse de él como si fuera cualquier otro residuo doméstico. Debe depositarse en un punto limpio municipal o entregarse a un distribuidor que proporcione este servicio. Al eliminar por separado un electrodoméstico como esta cocina, se evitan posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud y se permite la recuperación de los materiales constituyentes, dando como resultado ahorros significativos de energía y recursos.

Atención: no arroje una placa de vidrio de vitrocerámica rota en el contenedor de reciclaje de vidrio, deposítela en un punto limpio municipal.

Declaración de conformidad

Por la presente, declaramos que nuestros productos cumplen con las directivas, disposiciones y reglamentos europeos, así como con los requisitos recogidos en las normas de referencia.